

Baileys-Muffins

für 12 Stück

Zutaten

2 Eier
100 g Zucker
1 P Vanillezucker
12 EL Sonnenblumenöl
150 ml Baileys
150g Mehl
1.5 TL Backpulver
40 g Getrocknete Cranberries
40 g Schokostückchen Zutaten

Zum Verzieren:

125 g Puderzucker, gesiebt
3-4 EL Baileys
zart lila Zuckerstreusel, nach Belieben



Zubereitung

1. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Sonnenblumenöl und Baileys unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zügig unter die Zucker-Masse rühren. Cranberries und Schokostückchen unterheben
2. Die Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad) ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Puderzucker mit Baileys zu einem Guss verrühren, die Muffins damit überziehen, Guss etwas antrocknen lassen und nach Belieben mit Zuckerstreuseln bestreuen.